



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ RAMAZAN PİLAVI

4 bardak baldo piring
500 gram kuzu kuşbaşı
100 gram tereyağ
Maydanoz

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırıp bir tepsiye dökün. . Etleri yağda kavurun. Kendi yağma pişirin ve pilava katın. Maydanozunu da katıp karıştırın. Hazırdır ve servis yapın.